

Kartoffelsuppe

- 1 Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Paprika waschen, entkernen und ebenfalls würfeln.
- 2 Das Öl in einem Topf erhitzen, die Paprika- und Kartoffelwürfel mit Salz und Pfeffer ca. 10 Minuten andünsten.
- 3 Die Hälfte der Milch hinzugeben und kurz aufkochen. Nun die Hitze reduzieren und für weitere 5-10 Minuten leicht köcheln lassen.
- 4 Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und zur Seite stellen.
- 5 Nun die Hälfte der Suppe in eine Schüssel geben und mit dem Stabmixer pürieren. Die pürierte Masse mit der restlichen Milch, den Frühlingszwiebeln und Schinkenwürfeln zurück in den Topf geben.
- 6 Alles gut umrühren und für weitere 5-10 Minuten köcheln lassen und servieren.

Zutaten:

- 600 g mehlig Kartoffeln, z. B. [Nemo](#)
- 2-3 rote Paprika
- 1 EL Öl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 500 ml Milch
- 4 Frühlingszwiebeln
- 250 g Schinkenwürfel